



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A császármorzsához

5 db	Tojás, szétválasztva
3 ek	Kristálycukor
180 g	Liszt
350 ml	Tej
50 g	Mazsola
1 ek	Rum
1 ek	♦ Bourbon vaníliás cukor
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A karamellhez

100 g	Vaj
2 ek	Kristálycukor
	Porcukor, szóráshoz

A borsos szilvához

400 g	Szilva, érett
100 g	Nádcukor
100 ml	Portói bor, vörös
8 cl	Szilvalikőr
1 tk	♦ Feketebors, egész

Császármorzsa borsos szilvaszósszal

⌚ 30—40 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 A szilvát megmossuk, félbevágjuk és kimagozzuk.
- 2 Ezután a borsot a nádcukorral, a portói borral és a likőrrel egy serpenyőben sziruposra pároljuk.
- 3 Hozzáadjuk a szilvát, és állni hagyjuk körülbelül 20 percig.

TIPP: A legjobb, ha előző este elkészítjük a szilvát, és felhasználásig hűvös helyen állni hagyjuk.

- 4 A tésztához a tejet, a tojássárgáját, a vaníliás cukrot, a csipet sót és a lisztet simára keverjük. Ezután hozzáadjuk a rumot és a mazsolát.
- 5 A tojásfehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük, és a masszához forgatjuk.
- 6 A vajat egy lapos, bevonatos serpenyőben (24-28 cm átmérőjű) felhevítjük. Hozzáöntjük a keveréket, és rövid ideig sütjük a tűzhelyen.
- 7 Majd 180 °C-os sütőben kb 20-25 percig sütjük.
- 8 Két villával darabokra szaggatjuk. Egy serpenyőben a vajat a kristálycukorral karamellizálódásig hevítjük, és beledobjuk a smarni darabokat. Tálaláskor meghintjük porcukorral.

